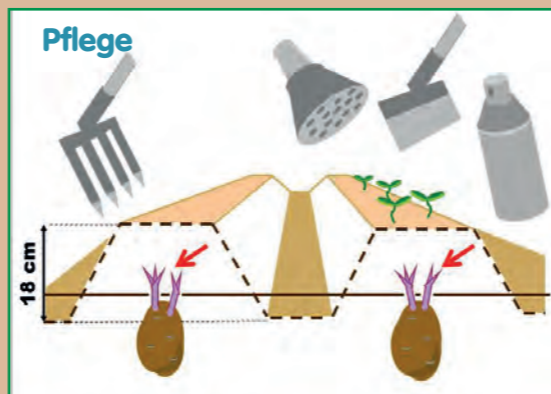
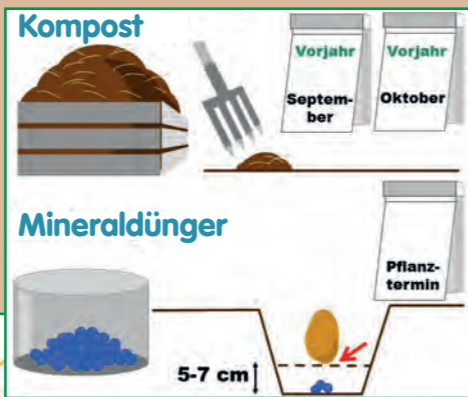
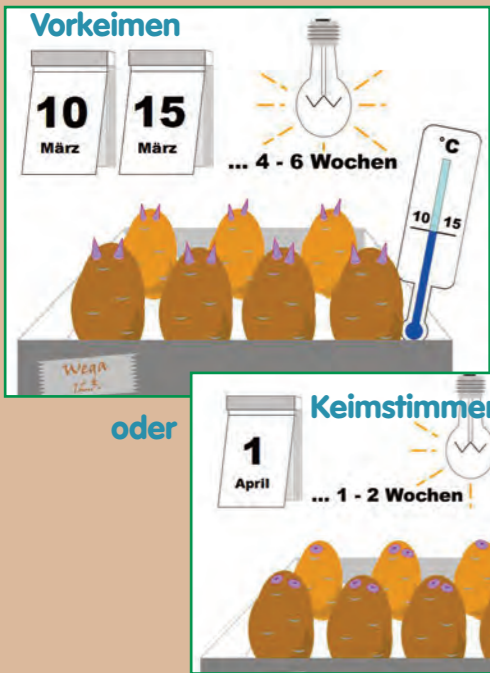


RUNDUM DIE Kartoffeln

Die Kartoffel ist eines der wichtigsten Nahrungsmittel der Welt, daneben auch Futter und Rohstoff. Die essbaren Pflanzenteile sind die Knollen unter der Erde. Kartoffeln lassen sich nicht nur auf großen Ackerflächen anbauen. Sie wachsen und gedeihen auch prima im Garten. Das Kartoffelzuchtunternehmen NORIKA GmbH zeigt euch, wie es geht.

Anbau

Kartoffeln mögen alle Böden, am liebsten die lockeren, leichten Böden mit guter Wasserführung. Staunässe oder steinige Böden sind nicht ihr Ding. Eine Anbaupause von 4 Jahren auf dem gleichen Standort ist wichtig, um die Schädlinge zu minimieren (Landwirte nennen das Fruchtfolge).



Reifegruppe

Sie werden nach Ernte und Art der Verwendung unterteilt:

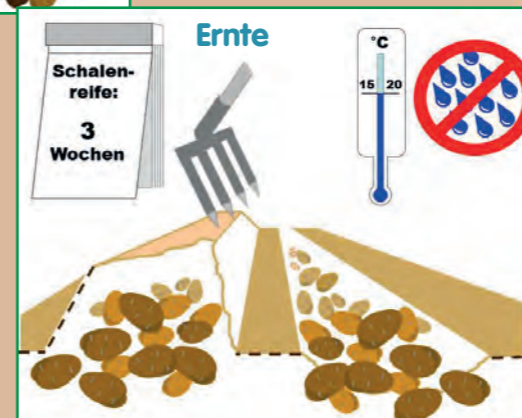
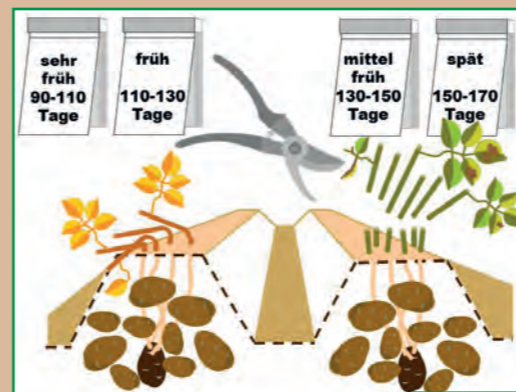
- Frühe Sorten sind sofort nach der Ernte zu verbrauchen
- Mittelfrühe und mittelspäte Sorten können bis zum kommenden Frühjahr eingelagert werden.

Kochtyp

• Es gibt fest kochende Sorten (für Bratkartoffeln), vorwiegend fest kochende Sorten (für Salzkartoffeln) und mehlig kochende Kartoffeln (für Püree, Klöße und Suppen). Beim Kauf der Pflanzkartoffeln achte neben der Sorte auch auf die Verpackung (blaues Etikett)! Das ist amtlich geprüftes Pflanzgut.

Pflege der Pflanzen

Die Dämme hacken: Dadurch werden sie locker und unkrautfrei. Nach starkem Regen oder nach dem Gießen müssen die Dämme neu gehäufelt werden. Krankes oder abgestorbenes Kraut muss während des Wachstums sofort entfernt werden (nicht auf den Komposthaufen). Die Pflanzen brauchen ausreichend Wasser.



Ernte der Kartoffeln

Bei Frühkartoffeln kann das noch grüne Kraut sofort entfernt und die Kartoffeln sofort gegessen werden. Eine natürliche Reife bringt die beste Qualität und Lagereignung. Das abgestorbene Kraut wird entfernt und die Knollen verbleiben noch ca. 3 Wochen im Boden. Ernte deine Kartoffeln bei trockenem Wetter und bei 15° - 20°C.

Lagerung

Nur gesunde und gut getrocknete Knollen einlagern! Frostsicher und dunkel bei 4 - 6 °C, gute Belüftung, 90 % Luftfeuchtigkeit. Nicht in geschlossenen Behältnissen aufbewahren! Gut geeignet sind Lattenkisten.

Vor dem Pflanzen

Bis zum Pflanzen sollten sie in Stiegen kühl, luftig und trocken lagern. Pflanzkartoffeln müssen vorgekeimen. Das erfolgt während der Lagerung bei 10 - 15 °C und 4 - 6 Wochen vor dem Pflanzen. Dabei wachsen ca. 2 cm lange, kräftige Lichtkeime an den Knollen.

ACHTUNG! Alle grünen Pflanzenteile, Blüten und Beeren der Kartoffel enthalten Giftstoffe und sind nicht essbar. Das ist ein Schutz vor Fressfeinden und Krankheiten. Nur die Knollen sind essbar und müssen dunkel gelagert werden!

Kartoffeln Pflanzen

Pflanzzeit ist von März bis Mai bei frostfreiem Wetter. Die Bodentemperatur muss mind. 8 - 10° C betragen. Reihenabstand ist 65 bis 75 cm und Pflanzabstand 30 - 35 cm. Die Kartoffeln werden so tief in die Erde gelegt, wie sie dick sind. Danach werden die Reihen angehäufelt, denn die Kartoffeln müssen immer mit Erde bedeckt sein, damit sie nicht grün werden.